

中学校給食のメリット

🌸栄養バランスを考えて栄養士が献立を作成!

小学校給食と同じように学校給食摂取基準に基づき、栄養士が毎日の栄養バランスを考えて献立をたてています。鉄分やカルシウムなどの不足しがちな栄養素も成長期真っただ中の中学生にたっぷり提供します。

毎日変わる献立!

毎日食べても飽きがきません。うどんやカレーなどお弁当では持参しにくい献立も登場します。

中学生が好きな献立!

毎日とはいきませんが、デザートや揚げ物など魅力的な献立が登場します。

温・冷をわけて衛生的!

おかずは冷たく、ごはん・汁物は温かい状態で提供します。食中毒菌が増えないように温度管理を行っています。

乳酸菌飲料の日!

牛乳が苦手という声が多くあり、週に1回程度カルシウムや鉄分を多く含む乳酸菌飲料(ジョア等)を提供しています。



「うまみ」いっぱい!

和食献立では削り節とだし昆布からとった、しっかりとした「だし」を使用しています。

カラー献立表は摂津市ホームページへ!



毎月写真の入ったカラー献立表が更新されるよ!



イベント情報や予約期限などいろんな情報が載ってるで!毎月チェックしてみよう!

🌸無料でご飯が増量できる!!

ごはんは「標準」230gで提供しますが、予約時に「大盛」280gを選択できます。どちらを選んでも給食費は同じです。日ごとに大盛を選ぶこともできますので、カレーの日は大盛にする等、献立内容を見てご飯の量を決めることもできます!!

※大盛を設定する献立は「白ごはん」「麦ごはん」「玄米ごはん」のみです。パンや炊き込みご飯等の日は大盛の設定はありません。

アレルギー対応について

- ・除去食や代替食の対応はできません。献立表などでアレルギー情報(表示が義務付けられている8品目のうち、卵・乳・小麦・えびの4品目※)をご確認いただき、予約の判断をお願いいたします。予約システムの個人設定からアレルギー情報を登録することができます。なお、アレルギー表示が推奨されている20品目については献立表などに記載されないため、教育委員会事務局教育政策課までお問い合わせください。
- ・牛乳アレルギーや乳糖不耐症を有し、「飲用牛乳除去申込書」及び医師の診断書・意見書を提出された方は飲用牛乳を除いた給食を提供します。

※アレルギー表示義務のある品目のうち、「かに」「くるみ」「そば」「落花生」は給食に使用しません。